

ピザ窯体験日記 NO.1

焚火愛好会 会員1号



最初は小枝に火を着けます。

火の火力が良くなってきたら少し大きめの木材を入れて下さい。



400℃まで上がったらいよいよピザの投入です。

ピザの出来上り～



チキンもやって見ました。一回目は失敗でした。

